



### Caractéristiques

Dimensions extérieures : 500 X 1000 X 900  
 Dessus en acier inoxydable 18.10 brossé  
 Epaisseur dessus 30/10  
 Habillage 10/10 en acier inoxydable brossé  
 Structure 20/10 en acier inoxydable  
 Piètement vérin composite de 150 réglable en hauteur  
 Bord avant tombé rayonné de 20  
 Bord arrière formant dossier et mitre d'évacuation  
 Façade sans vis apparentes

### Dessus

Cuve inox 30L utile épaisseur 15/10  
 Puissance : 30 kW  
 Rendement: 55 kg/h frites surgelées 6x6  
 Thermostat 180°C sécurité positive 220°C  
 Chauffage par 4 tuyères immergées et brûleurs torches  
 Allumage électrique  
 Sécurité par veilleuses et thermocouples  
 Cuve à zone froide+vidange 26/34  
 2 paniers fil inox dimensions : 455x140x130

### Dessous

Construction en acier inoxydable 18.10  
 Structure 20/10  
 Habillage 10/10  
 Façade sans vis apparentes  
 Porte doublée

### Options :

suppression tiroir plq inox pour vidange directe (X051522)  
 grand panier 500x290x200 pour turbo gaz (remplace 2 petits) (X082032)  
 carte digit relevage 1/2 paniers (X901037)  
 kit raccordement gaz pour flexible par appareil (X901405)

**GAZ**

Puissance gaz : 30.00kW      Raccord gaz : 15/21 Conique mâle

Appareils gaz conformes à la norme NF EN 203.EN 437

Directive gaz 2016/426

**ELEC**

Puissance Totale électrique : 0.10kW

Réservation Elec : Bornier interne - Raccordement

Elec : 230V MONO + T

230V MONO + T( Si option électrique sélectionnée)

Appareils électriques conformes à la norme EN 60-335\*